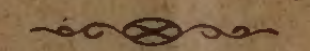
REVUE DE VITICULTURE



L'EFFORT ITALIEN POUR L'EXPORTATION DES RAISINS DE TABLE

L'attention de l'Académie d'Agriculture a été opportunément appelée sur l'effort italien en matière d'exportation agricole à la séance du 5 mars 1930 par M. Garcin.

De plus en plus, on attache en Italie, à l'exportation des produits agricoles, une importance considérable dans l'économie nationale. Une branche particulièrement intéressante de cette exportation est représentée par les légumes et les fruits. Pour les cinq dernières années, l'exportation des légumes et des fruits a atteint les chiffres suivants, exprimés en quintaux :

	1926	1927	1928	1929	1930
Légumes frais	1.057.745	1.205.094	1.087.006	1.072.917	1.609.855
Tomates fraîches et sèches	409.923	361.564	306.080	415.155	415.879
Agrumes	3.722.637	4.049.756	3.033.053	3.225.670	4.050.310
Fruits frais (raisin compris	1.658.221	1.234.431	1.258.315	1.498.649	1.867.355
Totaux	6.847.726	6.850.845	5.684.454	6.212.391	7.943.399

La part qui revient au raisin de table dans l'exportation des fruits frais est notable. Elle oscille autour d'une moyenne de 250.000 quintaux, moyenne très largement dépassée l'an dernier en raison de la faiblesse de la récolte française. Le développement de cette exportation italienne des raisins de table est précisé par le tableau suivant :

Années	Quintaux	Valeur en lires
1926	247.751	62.038.100
1927	227.021	40.363.500
1928	228.512	46.396.900
1929	283.507	47.036.953
1930	453.283	68.778.900

Le problème à résoudre maintenant consiste à développer rationnellement

cette exportation en améliorant la qualité des raisins, en veillant sur l'emballage et la présentation du produit, pour conquérir des marchés nouveaux et donner à la production nationale cette constance dans la qualité, sans laquelle il est impossible d'établir avec l'étranger des relations commerciales durables.

Une des caractéristiques de l'effort italien pour le développement de l'exportation des raisins de table trouve son expression dans le groupement, sous le contrôle de l'Etat, des efforts jusqu'ici dispersés des producteurs.

Pour donner à la production des raisins de table l'impulsion nécessaire, le ministre de l'Agriculture a cherché, tout en frappant l'esprit du grand public, par les manifestations d'une propagande active (comme cette « Fête nationale du Raisin » qui s'est tenue pour la seconde fois dans toute l'Italie, le 27 septembre 1931), à inciter les agriculteurs à accroître, en la perfectionnant, la production du raisin de table.

Dans la circulaire ministérielle du 21 janvier 1931, on rappelle les instructions déjà données le 21 octobre 1929, en ce qui concerne les facilités de crédit accordées pour l'augmentation des plantations, et l'on insiste sur la nécessité :

a) De faire connaître les variétés de raisin les plus recommandables pour les diverses régions ;

b) De vulgariser les règles à suivre pour maintenir les prix de revient du raisin dans des limites permettant l'augmentation de la consommation et de l'exportation ;

s) D'enseigner pratiquement les moyens d'obtenir des raisins de belle apparence.

On compte, pour cette œuvre, sur les Consortiums viticoles provinciaux, sur les Chaires ambulantes d'agriculture et sur l'activité de divers groupements intéressés.

C'est ainsi que la Confédération nationale fasciste des Agriculteurs, qui s'est attelée à la résolution du problème, a publié en 1930 des directives pour discipliner la production du raisin de table en Italie. L'Institut national pour l'Exportation vient à son tour d'appeler l'attention des producteurs sur les systèmes les plus recommandables de récolte, de transport des raisins, de classement et d'emballage. Il s'agit, comme on va le voir, d'obtenir des résultats immédiats d'ordre pratique.

Variétés à préférer

Parmi les variétés cultivées en Italie, les plus recommandables pour l'exportation sont les suivantes :

a) *Variétés à maturation précoce :*

1. Chasselas doré ; 2. Panse précoce.

b) *Variétés à maturation moyenne :*

3. Zibibbo ; 4. Baresana ; 5. Muscat de Terracina ; 6. Regina ; 7. Bicane.

c) *Variétés à maturation tardive :*

8. Ohanez ; 9. Pergolese de Tivoli.

Ciselage des grappes

Cette pratique, absolument essentielle pour obtenir des raisins de haute valeur commerciale, doit se répandre partout et devenir d'usage courant. Il faut effectuer le ciselage 15 à 20 jours après le moment où les fruits sont noués, alors que les grains ont à peine atteint la grosseur d'un pois. On commence au point d'insertion des grappes en enlevant les grains les plus petits tout en conservant le grain du sommet, ainsi que celui qui termine les ramifications. Le but à atteindre est de laisser à chaque grain un espace suffisant pour permettre son développement complet sans qu'il y ait, à maturité, compression mutuelle des grains. Dans l'ensemble, 25 à 40 % des grains doivent disparaître dans les grappes à texture lâche et jusqu'à 75 % dans les grappes à texture serrée.

Récolte

On ne doit jamais perdre de vue cette notion que le succès de la vente dépend, en grande partie, de la façon dont on effectue la récolte. Le raisin de table doit être cueilli déjà mûr et prêt à être consommé, même s'il doit être expédié au loin. La récolte prématurée, dans le but de gagner quelques jours, est absolument anti-économique. Une récolte trop tardive est également à éviter, les grains devant être bien attachés par des pédicelles résistants et élastiques.

Il est essentiel, pour la bonne conservation, que le raisin soit cueilli parfaitement sec. On doit, en outre, réduire au minimum la manipulation des grappes, en évitant de toucher les grains, de manière à conserver la pruine qui les recouvre. A peine détachées, les grappes, tenues par la queue, sont déposées avec précaution sur un seul rang dans des boîtes à fond plat munies de poignées et contenant approximativement 10 kg. L'emploi de récipients profonds est à prohiber. Les caisses et leur contenu, mis à l'abri de la poussière et des rayons directs du soleil, sont transportés le plus rapidement possible vers le magasin d'emballage, en évitant, au cours du transport, toute cause d'altération des raisins. On recommande à cet effet l'emploi de véhicules bas, faciles à charger et bien suspendus.

Nettoyage, classement et emballage des raisins

Les locaux doivent être établis de manière à faciliter les opérations tout en protégeant les raisins contre la poussière et l'échauffement dû au soleil. On commence par enlever au ciseau tous les grains insuffisamment mûrs ou mal développés, ce qui permet de régulariser la forme des grappes. Au cours de ce nettoyage, les grappes sont tenues par le pédoncule sans qu'on touche les grains.

Le classement s'effectue alors par variétés, suivant la coloration et la grosseur des grappes, de manière à pouvoir présenter un produit uniforme. On procède ensuite à l'emballage. Les raisins, qui doivent être demeurés secs et frais, sont placés sans compression exagérée sur une ou deux couches, sauf pour des variétés très résistantes (comme le raisin d'Almeria), qu'on peut emballer en trois à cinq couches avec interposition de liège granulé. Les raisins doivent toujours être présentés en grappes entières.

Les emballages, confectionnés en matériaux propres, inodores et secs, correspondent à divers types, dont les plus recommandables sont les suivants :

1. *a*) Panier d'osier type « Zirilli » ovale ou rectangulaire. Dimensions intérieures : 42 × 24 × 16 cm. Tare maxima (emballage compris) : 0 kg. 600.

b) Panier rectangulaire en bois tranché. Dimensions intérieures : 50 × 20 centimètres, profondeur : 16 cm. Tare maxima (emballage compris) : 1 kg.

2. Caissette ou caissette à claire-voie parallélépipédique. Dimensions intérieures : 46 × 30 × 14 cm. Tare maxima (emballage compris) : 1 kg. 400.

3. Caissette ouverte empilable. Dimensions intérieures : 57 × 40 × 10 cm. Poids minimum net : 12 kg. 500. Tare maxima (emballage compris) : 1 kg.600.

4. Caissette à claire-voie tronco-pyramidale d'environ 10 kg. Dimensions intérieures : supérieures : 46 × 28 cm.; inférieures : 34 × 16 cm.; hauteur : 17 cm. Tare maxima (emballage compris) : 1 kg. 400.

Quelle que soit la forme d'emballage adoptée, chaque colis devra porter extérieurement les indications suivantes, écrites lisiblement et d'une façon indélébile :

a) Nom de l'exportateur et éventuellement, marque de la maison exportatrice ;

b) Variété de raisin contenue dans l'emballage ;

c) Qualité du produit (on fait le classement en trois qualités : extra, I ou II).

Le raisin de qualité extra ne doit être exporté que dans des emballages type 1, 2 et 3 décrits plus haut.

Georges Ray,

chef de service à l'Institut international d'Agriculture.

LA VITICULTURE AU MAROC

Le temps a été en tous points particulièrement favorable à la vigne. Pluies tardives, d'abord, qui ont permis, malgré un peu de résistance du sol, de faire sans à-coups tous les travaux d'hiver, — tandis que les abondantes précipitations survenues depuis auront rétabli les réserves nécessaires à son alimentation au cours des longues journées pendant lesquelles les écluses célestes restent inexorablement fermées.

La vigne a déjà versé ses pleurs, un peu partout, et des lignes d'un beau vert, de marquer, en certains tènements, de la façon la plus heureuse, ses premières évolutions.

*
* *

La campagne violente faite contre l'extension du vignoble marocain et certains embarras financiers ont sensiblement contrarié et paralysé les intentions les meilleures. Il s'est planté, néanmoins, et tardivement surtout. On a planté moins dans un sens spéculatif que pour compléter tel ou tel vignoble qui, de

par ses origines, devait échapper à l'anathème, ou pour assurer la buvette familiale. On a planté, moins encore aussi en considération des crises viticoles actuelles que parce que d'autres cultures sollicitent davantage, à tort ou à raison, l'attention et les préférences du colon.

Comme cépages, et en dépit de tous les avertissements et malgré des menaces d'un certain ordre qui vont se précisant, la plus large part a été faite aux cépages français ou autres, francs de pied, c'est-à-dire qu'on a planté tout simplement des boutures ou racinés provenant de sarments français, sans greffage préalable aucun. Il est venu aussi des greffés-soudés, principalement d'Algérie et d'Espagne, et des boutures plantation et racinés producteurs directs, la plupart de France. Nous devons ajouter que le Maroc a pu se fournir en partie par lui-même, en plants rationnels, nous voulons dire en plants à racines résistantes, soit à la faveur des quelques pépinières américaines y existantes, soit à la faveur du trop-plein, à la taille, de bois d'hybrides, et de S. 4643 en particulier, de quelques grosses exploitations.

Mais sous quelque forme que se soit trouvé le cépage producteur, le choix des planteurs s'est surtout porté sur les variétés à raisins fins, de cuve et de table, — de table, très précoces et très tardifs, plus particulièrement. Le S. 5279 (Aurore) pour l'intérieur ; le Chasselas de Fontainebleau, le Muscat d'Alexandrie, le Sultanina, le Valensi, etc..., ont été à ces divers titres (exportation ou séchage) très demandés. Dans les directs, le Couderc 13, pour la conserve, aurait eu bien des faveurs, s'il avait été moins rare.

A propos des directs, et sans avoir du tout l'intention ni le temps aujourd'hui de les défendre contre certaines accusations, tout au moins injustes et injustifiées portées à leur encontre, disons, en passant, qu'il en est un qui à lui seul a fait à la vigne nouvelle sa légitime renommée. C'est le S. 4643, que nous fîmes connaître en Algérie et qui occupe aujourd'hui une grande place dans tout le vignoble nord-africain. Si nos colons, qui n'ont pas de temps à perdre aux essais et qui sont avant tout gens pratiques, multiplient cet hybride, c'est parce qu'ils ont trouvé sans doute qu'il offrait quelques avantages, qu'il avait quelque supériorité sur d'autres plants jusque-là cultivés. Et pourtant, le S. 4643, quelque intéressant qu'il soit, parce que bon producteur, parce que donnant un raisin, ma foi, très mangeable, un vin apprécié, n'est pas le meilleur de tous les hybrides. Combien d'autres, chez les Seibel, comme dans les créations de nos autres vaillants hybrideurs, lui sont supérieurs !

Pourquoi, dès lors, en vouloir à ce point aux hybrides ?...

*
* *

Quelque embryonnaire que soit encore le vignoble marocain, comparativement au vignoble algérien, lequel ne compte lui-même pas plus que deux seuls départements viticoles français, et eu égard aussi à l'importance et aux capacités productrices de la colonie, notre vignoble marocain inspire déjà des craintes dans l'ordre économique.

Le Maroc ne peut même pas boire le vin qu'il produit. Et nous, qui incitons à la culture extensive de la vigne, sous le ciel marocain !

Le Maroc ne peut pas boire son vin, encore qu'incontestablement supérieur, par la raison bien simple, mais bien choquante aussi, qu'on lui fait boire, qu'on fait boire aux consommateurs, des vins d'ailleurs, des vins étrangers.

« L'Espagne, — devise mélancoliquement un chroniqueur indigène, — est quasiment notre seul fournisseur ; c'est elle qui réglemente encore le marché marocain. L'abondante récolte de la presqu'île, la mévente, la surproduction qu'il y a eu partout l'an dernier, et la dépréciation continue de la peseta, sont autant de facteurs contribuant à la chute des cours. C'est ainsi qu'en moins de deux ans, les vins ont subi une baisse supérieure à cent francs par hectolitre.

« Jusqu'en 1930, les viticulteurs marocains écoulaient comme crus locaux et au prix fort leur précieux liquide, et devant les gains considérables réalisés par les premiers planteurs, de nombreux vignobles ont été rapidement constitués.

« Et chacun de créer un cru et de vouloir vendre cher.

« Juillet 1931 a vu un gros reliquat de la récolte précédente ; c'était un avertissement. Indéniablement, la capacité de consommation de vins cachetés, c'est-à-dire de vins chers, marquait une régression sérieuse alors que la production du pays progressait.

« Une seule consolation s'imposait, et certains l'ont tout de suite compris : abandonner le projet de vendre comme vins de marque, et s'adresser au consommateur modeste, que la situation actuelle oblige à acheter au meilleur marché. Autrement dit, concurrencer l'importation ou tout au moins vendre sur les mêmes bases.

« C'est ainsi qu'on a perdu un temps, et surtout un argent précieux, car le vin se vendait entre septembre et décembre derniers, à des prix bien supérieurs aux cours actuels. On aurait eu du même coup la satisfaction de vider les caves marocaines, alors qu'elles sont pour la plupart intactes...

« ...Un autre danger menace encore : l'Algérie qui est arrivée au terme de son contingentement, cherche de nouveaux débouchés ; c'est ainsi que le Maroc oriental jusqu'à Taza est en partie fourni par nos voisins... »

— Et les bons vins maricains, de rester dans les caves, alors que la consommation intérieure est idoine à écouler le double de l'actuelle production.

Mais si, par suite des exigences (qui n'étaient le plus souvent que des nécessités, car, que faire lorsque des vins étrangers rentrent à 80 francs l'hecto) des producteurs, une partie de la récolte reste en cave, est-ce une raison pour s'élever contre l'extension du vignoble, contre le développement d'une culture, encore à l'état naissant chez nous, d'une culture qui, mieux comprise, bien conduite, donnerait au Maroc, comme elle a donné et elle donnera encore aux autres pays vignobles, de beaux et durables bénéfices.

Les crises viticoles n'ont qu'un temps. L'avenir de la viticulture est impérissable. Il s'agit seulement pour nous de savoir redresser nos torts et de savoir aussi, sans manquer à la charité, *rester les maîtres chez nous...*

Bourdil.

L'ACTION CONTRE L'ENVAHISSEMENT DES VINS ETRANGERS

Certains viticulteurs ont la mémoire courte ; n'a-t-on pas osé publier dernièrement que jusqu'à fin août la C. G. V. ne s'était pas préoccupée de l'envahissement des vins étrangers et que, si les vins n'avaient pas baissé, elle ne s'en serait jamais inquiétée ? La calomnie trouve facilement des oreilles crédules ; aussi n'est-il pas inutile de résumer les principales manifestations de notre action.

Nous nous bornerons à rappeler que depuis plusieurs années, nous n'avons cessé de réclamer le relèvement du droit de douane, qui, malgré des augmentations successives, était toujours resté inférieur au droit du tarif de 1892, compte tenu de la valeur du franc. Notre insistance avait été particulièrement vive le 14 décembre 1929, lorsque nos délégués s'étaient présentés devant le président du Conseil.

Au cours de la dernière campagne, en présence du danger croissant, notre action s'est montrée encore plus énergique.

Dès le début, la menace venait surtout des vins d'Espagne, dont l'envahissement était favorisé par la baisse de la peseta ; le 22 septembre 1930, j'ai écrit au ministre de l'Agriculture et au ministre du Commerce et de l'Industrie pour réclamer d'une part l'établissement d'une surtaxe de change et, d'autre part, le relèvement du tarif douanier.

Le 12 octobre, le Conseil d'administration délibère sur la situation et, sur son avis, j'écris le lendemain au président du Conseil, au ministre de l'Agriculture, au ministre du Budget, au ministre du Commerce et de l'Industrie et au ministre des Finances pour leur signaler la ruée du commerce sur les vins étrangers et réclamer le relèvement du droit à 84 francs, — la surtaxe de change, — des mesures compensatrices du dumping.

Le 7 décembre, à raison du malaise persistant du marché, le Conseil d'administration envoie aux mêmes ministres un télégramme pressant.

Nos protestations sont appuyées par nos représentants, et c'est ainsi que nous apprenons vers le 1er janvier la scandaleuse intrigue de l'accord franco-italien du 7 mars 1928, où se trouvait dissimulée la consolidation du droit de douane et même une réduction éventuelle du tarif.

Sur la révélation de ces faits, le Conseil d'administration réuni le 11 janvier exprime au gouvernement la profonde indignation de ses adhérents vis-à-vis des auteurs responsables de cet abandon inexplicable des intérêts qui leur étaient confiés et réclame la dénonciation immédiate de l'article 2 de l'accord.

Le 20 janvier 1931, sur mon rapport, la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie, réunie à Paris, proteste à son tour ; le lendemain les délégués de la Fédération, avec de nombreux parlementaires de toutes les régions, sont reçus par le président du Conseil, assisté du ministre de l'Agriculture et du directeur du Service des Accords commerciaux ; là, au

nom de la Fédération, je donne lecture d'un mémoire concluant à la modification de l'accord avec l'Italie, au relèvement du droit de douane à 84 fr. et à la fermeture du marché aux vins étrangers, si le statut viticole, alors en préparation, impose des restrictions au producteur français, etc...

A cette époque, il y avait du malaise sur le marché, mais les vins étaient encore à un prix élevé ; on voit par là que la C. G. V. n'avait pas attendu la baisse des vins au mois d'août pour se préoccuper des vins étrangers.

Le 8 mars, le Conseil se préoccupe des négociations avec la Grèce et avec l'Espagne, ainsi que du danger qui en résulte notamment pour les vins blancs ; il prend connaissance des réponses des ministres au sujet du dumping hongrois et décide de les transmettre à la Commission des Douanes de la Chambre.

Une délégation envoyée à Paris entretient le ministre de l'Agriculture des conditions du nouvel accord avec l'Italie et du relèvement du droit de douane ; à son retour, le 15 mars, le Conseil d'administration envoie aux ministres intéressés un télégramme demandant la solution immédiate de ces deux questions, dont l'ajournement provoque l'arrêt des affaires.

Enfin le 31 mars, le droit de douane est porté à 84 fr.; malheureusement, la loi réserve au gouvernement le droit d'accorder des contingents à tarif réduit ; l'usage frauduleux qui a été fait de cette clause a permis, comme on le sait, à l'administration de tourner la loi ; en fait, elle n'a été appliquée jusqu'ici qu'aux vins d'Espagne.

Le 27 avril, ému des informations fournies au sujet des pourparlers avec la Grèce, je demande par télégramme au gouvernement de ne pas accepter un accord qui ferait de la loi du 31 mars une véritable duperie ; le même jour, le secrétaire général de la C. G. V., conformément à une décision du Conseil, se plaint au ministre de l'Agriculture de ce que les pourparlers concernant les accords commerciaux continuent à se poursuivre sans que les groupements viticoles aient été consultés.

L'accord avec la Grèce ayant été signé le 23 mai, nous demandons à nos représentants de s'opposer à la ratification de l'accord ; à la Chambre des députés, cette ratification est, encore une fois, escamotée, mais au Sénat, nos protestations ont pu trouver un organe autorisé.

On voit par cette narration que, malgré les travaux incessants nécessités par l'élaboration du projet de loi sur la viticulture, malgré le prix relativement élevé des vins pendant cette période, la C. G. V. n'a pas négligé la question des vins étrangers.

Nous n'insisterons pas sur l'action que nous avons menée depuis la seconde quinzaine de juillet au sujet du dépassement du contingent italien : protestations réitérées, manifestation du 25 août à Montpellier, qui a eu pour lendemain le décret du 27 août, mettant un terme à l'envahissement des vins italiens ; on sait aussi que nous ne laissons pas les ministres quittes pour le passé et que nous entendons leur demander par les voies judiciaires compte de leurs actes.

Tous ces faits ont donné lieu, en leur temps, à des communications à la presse ; tous les documents ont été publiés dans *La C. G. V.* Qu'importe ? Les contempteurs de la C. G. V. n'en persistent pas moins à publier que la C. G. V.

ne fait rien et qu'elle a attendu la fin du mois d'août pour s'émouvoir de l'envahissement des vins étrangers.

Les viticulteurs de bonne foi ne seront certainement pas de cet avis.

GUSTAVE COSTE.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1932 (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Une importante circulaire pour l'application de la loi du 4 juillet 1931 (Haguenin). — Le Salon des vins de France à la Foire de Paris. — Association amicale des Anciens Élèves de l'I. N. A. — Société nationale d'Horticulture de France.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de mars 1932. — Les chiffres publiés au *Journal officiel* du 14 avril indiquent des sorties importantes, une consommation taxée en régression et des stocks commerciaux en baisse sensible sur les taux précédents. Le tableau ci-après met ces faits en évidence.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1931	1930	1931	1930	1931	1930
1. Octobre.....	7.148.522	6.392.297	4.236.485	4 279.522	13.705.383	14.814.249
2. Novembre...	4.820.171	4.379.443	4.334.620	4.155.793	13.435.361	14 908.149
3. Décembre...	3.964.215	3.364.818	3.840.808	3.840.808	13.504.807	14.489 299
	1932	1931	1932	1931	1932	1931
4. Janvier.....	4.076.831	3.443.345	4.095.324	3.919.668	13.174.992	14.459.215
5. Février.....	3.881.371	3.406 521	3.894.959	3.538.919	13.201.605	14.211.598
6. Mars.......	4.342.612	3.348.517	3.609.825	3.403.700	12.938.314	13 838.110
Totaux.....	28.233.722	24.034.947	24.098.707	23.143.412	12.938.314	13.838.118

Les sorties, qui doivent comporter les vins dirigés vers les alambics, accusent un accroissement de 500.000 hectolitres sur celles de février 1931. Au total, pour la première moitié de l'exercice (six mois), les sorties, les quantités de vins livrées par la propriété au commerce, s'élèvent à 28.200.000 hectolitres, soit 2.200.000 hectolitres de plus que pendant la même période de l'exercice précédent.

La consommation taxée, avec 3.610.000 hectolitres est en baisse de près de 300.000 hectolitres sur février 1932 ; on dit que c'est à cause des inventaires ! Au total 24 millions contre 23 l'an dernier à même époque. Il faudrait que cette consommation augmente considérablement pour absorber les excédents inquiétants qui menacent de rester dans les chais des récoltants en fin de campagne.

Les stocks du commerce, en baisse de 300.000 hectolitres sur fin février,

sont inférieurs de 1 million d'hectolitres environ à ce qu'ils étaient à fin mars 1931.

Sur nos places du Midi, la situation du marché reste précaire ; la propriété résiste aux offres faites de 9 francs le degré-hecto. Les effets du blocage et de la distillation obligatoire continuent à se faire attendre, et... le temps passe ! Il serait intéressant de savoir combien de vins ont été livrés à la chaudière dans les délais prescrits, c'est-à-dire avant le 1er avril. Le saura-t-on jamais ? — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous traversons une période très critique pour le vignoble. Après un début de printemps assez agréable pendant quelques jours seulement, le froid et la pluie ont suivi et continuent. Toutes les terres regorgent d'eau, les vents, qu'ils viennent du nord, du sud ou de l'est, sont glacés. Ce qui fait que la végétation très en retard n'est partie que depuis les premiers jours d'avril ; mais elle reste stationnaire, et les jeunes bourgeons souffrent de la basse température et du vent du nord qui souffle assez souvent glacé.

Les menaces de gelées blanches que nous avons signalées se sont malheureusement réalisées dans quelques tènements où le vent avait cessé au lever du soleil. Le désastre n'est pas bien grand parce que la gelée ne s'est pas généralisée ; mais la période critique n'est pas passée. La menace est suspendue sur nos têtes.

Des chutes de neige viennent de se produire sur les Cévennes et dans le Roussillon, pour ne parler que de la région du Midi qui nous intéresse. Les Cavaliers de Mai menacent donc d'être mauvais cette année. De plus, la Station d'agriculture, d'avertissement de Bel-Air-Montpellier a signalé une contamination de Mildiou provenant de pluies fréquentes au commencement de ce mois. Les attaques ont été constatées, mais peu importantes, à cause du retard de la végétation. Lorsque la contamination a été constatée, beaucoup de bourgeons n'étaient pas encore épanouis, mais les germes y sont.

Malgré toutes ces menaces, qui font craindre une forte diminution de récolte future, les affaires de vins restent très calmes. Pas de coup de fouet provoqué par ces annonces d'intempéries comme cela se serait produit les années précédentes.

Les marchés ne sont pas animés, les cours restent stationnaires et se tiennent difficilement au niveau des précédents.

Au marché de Sète, la Chambre de Commerce a coté les vins de pays rouge ordinaire 8° 73 à 76 fr., supérieur 9° 80 à 85 fr. — 10 et 11° 90 à 102 fr. Le rosé s'est payé de 9 à 10 fr. le degré. Le blanc, 10 fr. le degré. Nu, pris à la propriété. Tous autres frais en sus.

Les vins d'Algérie qui seuls arrivent dans le port de Sète pour alimenter le commerce régional se paient, pour le rouge, le rosé et le blanc, sans faire de différence : 11 à 11 fr. 50 l'ordinaire, et 11 fr. 75 à 12 fr. 50 pour les vins supérieurs. Les vins mutés tous cépages, se paient 12 fr. 50 à 13 fr. 50 le degré suivant qualité et quantité. Ces derniers vins servent à fabriquer des apéritifs ou des vins dits pharmaceutiques.

Le prix de ces vins se comprend nu, quai Sète, plein fait dans les fûts des acheteurs. Au comptant, droits de douane et taxes diverses compris. Pas d'affaires pour les vins d'Espagne et de Tunisie.

On voit, par les prix pratiqués ci-dessus, que le fameux statut de la viticulture qui a fait couler tant d'encre et dépenser tant de salive ne produit aucun effet sur les cours des vins. Ce statut impose à la viticulture de nouveaux sacrifices qui vont alimenter des caisses spéciales et servent à faire mousser certaines personnalités avides de réclame. A quand le grand coup de balai ?

A la campagne, malgré les fortes menaces de gelées blanches, un grand nombre de viticulteurs, propriétaires fermiers ou régisseurs exécutent les labours mis en retard par les dernières pluies. Ils s'exposent ainsi à voir les bourgeons totalement grillés, s'il se produit une gelée blanche le lendemain du labour. Ce sont surtout les vignes labourées de la veille qui ont été atteintes par les dernières gelées blanches.

Nous savons que si on retarde les labours qui auraient dû être faits en mars,

la végétation étant avancée, lorsqu'on exécutera les façons culturales, on risquera de tomber quelques bourgeons tendres et assez longs. C'est pour cela qu'un certain nombre de viticulteurs jouent avec la réussite. Puis, ils pensent que lorsqu'on aura à combattre l'Oïdium, le Mildiou et autres maladies ou ravages d'insectes, on n'aura pas le temps de labourer.

C'est fort ennuyeux, lorsqu'on ne peut pas faire les travaux de la campagne en temps voulu. En agriculture, il faut malheureusement compter trop souvent avec le temps. Il n'en est pas de même pour les travaux d'usine où l'on peut régler le programme d'avance.

Beaucoup de viticulteurs pensaient qu'il fallait de la chaleur pour que le Mildiou se développe. On n'aurait pas cru qu'avec la température froide que nous subissons, une attaque puisse se produire, quoiqu'il y ait de l'humidité. Heureusement que les Stations d'avertissement veillent.

Il faut donc se préparer à faire les premiers sulfatages qui doivent être préventifs, comme on le sait. Cette année, puisqu'on aura à sulfater au début de la végétation, on peut économiser le premier soufrage en ajoutant aux liquides cuivreux un litre p. 100 de liquide de soufre colloïdal. On ne fera le soufrage au soufre qu'à la veille de la floraison.

Si des pluies revenaient et que le sol soit humide, il faudrait supprimer tous les rameaux et pousses qui viennent au pied des ceps. Ce sont ces pousses qui en contact avec l'humidité du sol sont attaquées par le Mildiou dont les germes se répandent ensuite sur les feuilles du haut.

Les traitements cupriques sont surtout préventifs. Il faut les appliquer aux époques voulues ; ce qui est assez difficile, puisque tout dépend du temps.

La bouillie bordelaise qu'on prépare soi-même doit être confectionnée avec soin et pour la journée seulement.

Par 100 litres d'eau, mettre trois kilogs de sulfate de cuivre et deux kilogs de chaux. Lorsque la végétation est peu avancée, on devrait mettre 3 kilogs de sulfate de cuivre et 3 kilogs de chaux pour 100 litres d'eau. Ne pas oublier de faire dissoudre à part le sulfate de cuivre et la chaux. Verser toujours la dissolution de chaux dans celle de sulfate de cuivre. Il est bon de n'employer qu'une chaux fine qui se dissout complètement.

Lorsque la bouillie est préparée, on peut ajouter 1 litre de soufre colloïdal, ce qui rend la bouillie plus adhérente et plus persistante.

Il se prépare en ce moment quelques foires-expositions dans notre région où les produits agricoles et viticoles tiendront une grande place, en même temps que l'outillage agricole et viticole. A Nîmes, à Béziers, à la fin de ce mois. A Carcassonne du 3 au 13 mai. A Avignon s'ouvrira le 25 avril le 24e Congrès des Associations viticoles régionales de France et d'Algérie.

Cette manifestation semble devoir être importante par le nombre d'Associations qui y sont assemblées et utile au moment où les polémiques se livrent sur tous les journaux politiques régionaux, au sujet de la crise et du statut de la viticulture ; polémiques qui nuisent souvent au but que l'on poursuit : la défense générale de la viticulture française.

Le Congrès d'Avignon a déjà reçu l'adhésion de la Confédération Générale des Vignerons du Midi, la Confédération générale des Vignerons du Sud-Ouest, la Confédération générale des vignerons du Centre-Ouest, la Confédération générale des Vignerons de Bourgogne, la Confédération des vignerons des trois départements algériens, la Ligue des viticulteurs de la Gironde, la Ligue des viticulteurs charentais, l'Association des viticulteurs d'Alsace, le Syndicat général des vignerons de Champagne.

La manifestation a essentiellement pour but de confronter les points de vue régionaux sur les problèmes de l'heure, afin d'essayer d'arriver à un accord unanime sur les solutions à préconiser.

Elle ne comprendra que des professionnels en dehors des hommes politiques qui cherchent toujours à faire prévaloir leurs intérêts personnels. Souvent même ces hommes politiques n'ont jamais vécu au milieu des vignes et ne sont aucunement au courant des besoins du viticulteur. Donc peu qualifiés pour prendre la tête de leur défense. — E. F.

Une importante circulaire pour l'application de la loi du 4 juillet 1931. — Les instructions adressées pour l'exécution de la loi du 4 juillet 1931 sont précisées et complétées sur quelques points particuliers.

I. — *Calcul des redevances*

L'article premier de la loi du 4 juillet 1931 exempte du paiement des redevances les exploitations dans lesquelles la récolte ne dépasse pas 400 hectolitres, mais seulement lorsque le rendement moyen n'excède pas 150 hectolitres à l'hectare.

L'application stricte de cette disposition conduirait parfois à réclamer des redevances excessives à certains agriculteurs qui ne produisent guère que le vin destiné à leur propre consommation et l'obtiennent avec un rendement très élevé à l'hectare sur quelques rangs de vignes ou même sur des treilles.

Cette conséquence n'a pas été voulue par le législateur et une solution plus libérale doit être adoptée.

D'accord avec la Commission des boissons de la Chambre des députés, l'Administration a décidé que, dans tous les cas où la superficie des terrains plantés en vignes dans l'exploitation représente moins d'un hectare, le rendement devra être déterminé en considérant que le vignoble couvre un hectare.

Ainsi, pour un terrain de 25 ares ayant produit 142 hectolitres de vin, le rendement à l'hectare ressortira pour le calcul de la redevance, non à 568 hectolitres, mais bien à 142 hectolires.

En un mot, le minimum de superficie des vignes à retenir sera d'un hectare.

Mais à l'égard des exploitations qui bénéficieront de cette mesure de faveur, il n'y aura pas lieu de faire état du minimum de rendement de 150 hectolitres à l'hectare ; on réclamera la redevance dans les conditions prévues par le premier paragraphe de l'article premier de la loi, c'est-à-dire lorsque le rendement dépassera 200 hectolitres.

Reprenant l'exemple déjà cité, le décompte devra être établi de la façon suivante :

Production, 142 hectolitres ; rendement égal.
100 hectolitres sont exonérés.
42 hectolitres taxés dont :

25 à 5 fr.	125 fr.
17 à 10 fr.	170 fr.
Total	295 fr.

Il est entendu que la règle commune demeure applicable à toutes les exploitations de plus d'un hectare.

II. — *Majoration de 100 % du blocage*

Le troisième alinéa de l'article premier du décret du 19 décembre 1931 dispose que les taux de blocage sont doublés à l'égard des viticulteurs qui demeurent tenus d'effectuer des livraisons d'alcool en exécution de la loi du 19 avril 1930.

En raison du caractère forfaitaire de la majoration, le viticulteur est parfois contraint de retenir dans ses caves une quantité de vin bien supérieure à celle qui doit être distillée pour la fourniture obligatoire des alcools. Au surplus, il n'est pas tenu compte des livraisons amiables d'alcool faites en 1930 et qui ne suffisent pas à solder la prestation.

L'Administration, usant de la faculté que lui confère l'article 2 du décret du 19 décembre 1931, prescrit d'appliquer les dispositions suivantes :

1. On réduira, dès maintenant, la majoration d'une quantité de vin correspondant à l'alcool livré en 1930 sur offre volontaire. Le volume du vin sera déterminé d'après le degré forfaitaire fixé par l'article 3 du décret du 22 décembre 1931.

Tel viticulteur, bloqué à raison de 4.000 hectolitres dont 2.000 hectolitres re-

présentent la majoration et qui a livré, en 1930, 120 hectolitres d'alcool à l'Etat verra ainsi son blocage réduit de :

120 × 100 : 10 = 1.200 hectolitres en Algérie.

120 × 100 : 8 = 1.500 hectolitres dans les départements où le sucrage est interdit.

120 × 100 : 7 = 1.714 hectolitres dans tous les autres départements.

Le blocage sera ainsi ramené à 2.800, 2.500 ou 2.286 hectolitres, suivant le cas.

Bien entendu, la réduction ne peut être supérieure au montant de la majoration elle-même, quelle que soit la quantité d'alcool livrée. Dans l'exemple choisi, la déduction portera donc au maximum sur 2.000 hectolitres.

2. Aussitôt que l'alcool à livrer en vertu de la loi du 19 avril 1930 aura été mis par chaque viticulteur à la disposition du service des poudres :

a) Si l'alcool provient de la mise en œuvre du vin bloqué au nom du viticulteur en cause, soit dans ses caves, soit par transfert dans des chais d'un autre récoltant, le compte de blocage aura déjà été déchargé du volume de ce vin lors de l'envoi en distillerie. Dans l'hypothèse où le vin soumis à la distillation ne représenterait pas l'intégralité de la majoration, on libérera le surplus, de manière à ramener le blocage à l'application des taux simples.

Dans l'exemple ci-dessus, 2.000 hectolitres seulement resteraient bloqués.

Mais si, pour fournir sa prestation totale, le viticulteur a dû envoyer 2.000 hectolitres de vin à la chaudière, il ne sera évidemment tenu de représenter que 1.000 hectolitres.

b) Si le récoltant livre des alcools d'achat, on convertira le volume de ces alcools en vin, en faisant application du degré forfaitaire de 10, 8 ou 7, selon la région du lieu de production. Le chiffre obtenu sera retranché de la majoration et la différence, s'il en existe une, représentera le stock à libérer du blocage. Si le chiffre obtenu était supérieur à la majoration, le blocage double ne devrait pas être modifié.

Exemple. — Soit un viticulteur bloqué à 1.000 + 1.000 = 2.000 hectolitres qui met à disposition 40 hectolitres d'alcool d'achat, soldant ainsi sa prestation.

Les 40 hectolitres d'alcool représentent :

400 hectolitres de vin en Algérie ;

500 hectolitres de vin dans les départements où le sucrage est interdit ;

571 hectolitres dans les autres départements.

La majoration était de 1.000 hectolitres, on libérera du blocage 1.000 — 400 (ou 500, ou 571) = 600, 500 ou 429 hectolitres, suivant le cas. Le blocage se trouvera ainsi ramené à 1.400, 1.500 ou 1.571 hectolitres indépendamment de la réduction déjà faite pour livraison amiable, s'il y a lieu, et dans la limite de la majoration.

III. — *Exportation des vins bloqués*

Aux termes de l'article 7 de la loi du 4 juillet 1931, l'exportation des vins hors de France et d'Algérie libère du blocage.

Mais si l'on interprétait littéralement le texte, l'envoi à l'étranger devrait avoir lieu directement de la propriété, puisque dans tous les cas autres que ceux spécifiés par la loi, les vins bloqués ne peuvent pas être expédiés.

Cependant, peu de producteurs sont à même de conclure des transactions avec des clients établis hors de France et d'Algérie. D'autre part, l'expédition des vins à des destinations lointaines nécessite des manipulations spéciales qui ne peuvent être faites que par des commerçants spécialisés.

En vue de favoriser l'exportation des vins bloqués, l'Administration admet l'ouverture chez les marchands de vins en gros, d'un compte spécial pour ces vins, à la condition que l'envoi à l'étranger en soit fait directement par le négociant acheteur dans le délai maximum de six mois.

Le négociant acheteur devra prendre l'engagement sur timbre :

1. De se substituer au récoltant vendeur et de représenter à toute réquisition, sauf exportations justifiées, les vins bloqués introduits dans ses magasins ;

2. D'exporter ces vins hors de France et d'Algérie dans le délai maximum de six mois, compté du jour de la réception et la prise en charge à son compte ;

3. A défaut de représentation du stock immobilisé ou d'exportation dans le

délai fixé, d'acquitter le triple droit de circulation sur les quantités non représentées ou sur celles qui n'auraient pas été exportées dans les six mois.

Les vins bloqués ne pourront en aucun cas faire l'objet de transactions entre négociants de France et d'Algérie.

Pour suivre le compte des vins bloqués détenus par les marchands en gros, le service inscrira ces vins dans une colonne à part du portatif 50 A, tant aux entrées qu'aux sorties. Il s'assurera de temps à autre que le séjour en magasin n'excède pas six mois.

Les acquits levés à la propriété pour accompagner les vins chez les négociants intermédiaires porteront en caractères très apparents la mention : « vins bloqués destinés à l'exportation ».

De même, les acquits soumissionnés par les marchands en gros acheteurs pour légitimer l'envoi à l'étranger seront revêtus de la mention : « Exportation, Compte des vins bloqués ».

Si l'application de cette mesure donnait lieu à des difficultés ou à des incidents, l'Administration devrait en être informée sans retard.

Le Directeur général : HAGUENIN.

Le Salon des Vins de France à la Foire de Paris. — La viticulture occupera, cette année encore, une grande place à la Foire de Paris. La production vinicole française s'y trouvera, en effet, représentée de la façon la plus heureuse par un échantillonnage très complet. A côté des Bordeaux, des Bourgognes, des Champagnes, y figureront les vins du Centre, du Mâconnais, du Midi, d'Algérie, d'Alsace, des Côtes du Rhône, de la Dordogne, de la Corse, du Poitou, du Nantais, du Jura, du Béarn, etc..., ainsi que les eaux-de-vie de toute origine : Cognac, Marc, Calvados, Armagnac, Kirsch, Prunelle, etc... Ce « Salon des Vins de France » occupera du 4 au 18 mai prochain l'un des plus vastes halls (11.000 mètres carrés) de la Foire de Paris et de nombreux pavillons particuliers.

Dans son voisinage se tiendront les expositions de la tonnellerie, des articles de cave et des machines et appareils pour la vinification et la distillation.

Cet ensemble constituera l'une des parties les plus vivantes de l'immense marché mondial de la Foire de Paris où l'on trouvera, d'autre part, pour tous les produits, appareils et articles de toute espèce, un échantillonnage vraiment universel.

Ajoutons que le Comité de la Foire de Paris organise pour le 11 mai une Journée des Vins de France, à laquelle sont conviés les représentants de la viticulture et du commerce ainsi que de nombreux négociants étrangers, et qui, chaque année, remporte un succès considérable.

Association amicale des anciens élèves de l'Institut national agronomique. — Le 10 avril 1932 a eu lieu, 5, quai Voltaire, l'Assemblée générale annuelle de l'Association amicale des anciens élèves de l'Institut national agronomique.

M. Angrand, président de la Société d'Agriculture de Melun, a été élu président de l'Association ; MM. de Felcourt, ministre plénipotentiaire, et Guinier, directeur de l'Ecole Nationale des Eaux et Forêts, ont été nommés vice-présidents.

Le soir a eu lieu, sous la présidence de M. Angrand, le banquet traditionnel des ingénieurs agronomes.

Société Nationale d'Horticulture de France. — La Société Nationale d'Horticulture de France organise, sous la présidence de M. Fernand David, sénateur, ancien ministre de l'Agriculture, une exposition internationale de Printemps, qui aura lieu à Paris, au Cours-la-Reine, du vendredi 27 mai au dimanche 5 juin inclus.

Cette manifestation florale, consacrée aux roses, arbustes fleuris, orchidées, fleurs de serres et de pleine terre, fruits forcés, légumes, industries et beaux-arts horticoles et des sections étrangères, s'annonce sous les plus brillants auspices.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 115 à 125 francs ; 9°, 130 à 140 fr. ; 10°, 145 à 155 fr. ; Corbières 11°, 170 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 180 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 190 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 170 fr. et au-dessus ; 9°, 180 fr. et au-dessus ; 10°, 200 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 225 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 530 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 570 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 280 à 350 fr. Mâconnais, 225 à 260 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 380 à 420 fr. Mâcon, 1res côtes, 525 à 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 175 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 700 à 800 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 25 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. ». Distillerie, 6 fr. 50 à 7 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (18 avril 1932).* — *Cote officielle :* Aramon, de 8 fr. 75 à 9 fr. 25 ; Montagne, de 9 fr. » à 9 fr. 50 ; Costières, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 790 fr. à 810 fr. ; trois-six de marc 86°, de 740 à 760 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 730 à 750 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (19 avril). — Vins rouges, 8 à 10°, de 73 à 102 fr. l'hecto logés. Esprit de vin à 86°, » fr. Marc 52°, » fr. Esprit de marc à 86°, » à » fr.

Béziers (18 avril). — Vins rouges, de 9 fr. » à 10 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. à » fr. » le degré, Blanc, 9 fr. » à 10 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ».

Minervois (17 avril). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (16 avril). — Vins de 8 fr. 50 à 9 fr. 50 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (16 avril). — De 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré.

Narbonne (14 avril). — Vins rouges, 9 fr. 25 à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, » fr. à » fr. le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 140 à 160 fr. ; vieux, de 280 à 320 fr. — B.-Rhin, nouveaux : de 80 à 90 fr. ; vieux, 240 à 280 fr, — Vins blancs supérieurs, nouveaux : H.-Rhin, de 300 à 400 fr. ; vieux, de 360 à 380. — B.-Rhin, nouveaux : de 280 à 320 fr. ; vieux, de 320 à 350. — Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 170 fr. à » fr. »; orges, 97 fr à 102 fr.; escourgeons, 76 fr. à 80 fr.; maïs, 71 fr. » à 78 fr. »; seigle, 104 fr. » à 109 fr. »; sarrasin, 110 fr. à 115 fr.; avoines, 106 fr. à 112 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 52 fr. 77 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 77 à » fr. ». Chicago, 52 fr. 56 à 56 fr. 87. — Sons, 65 fr. à 72 fr. — Recoupettes, de 45 à 48 fr.; remoulages, de 75 à 85 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 95 à 125 fr.; saucisse rouge, 95 à 110 fr.; sterling, 90 à 100 fr.; Rosa, 100 à 120 fr.; Nouvelle d'Algérie, 190 à 270 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 120 fr. à 155 fr.; luzerne, 170 fr. à 240 fr.; foin, 160 fr. à 230 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 725 fr.; Féveroles, de 95 à 120 fr.; luzerne, de 550 à 850 fr.; sainfoin, 275 à 310 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 215 fr. » à 216 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 17 fr. 50. — Veaux, 6 fr. » à 17 fr. ». — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 9 fr. 50 à 13 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 99 fr. » à 104 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 85 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, **gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 5 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 8 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 500 fr. — Citrons, 250 à 350 fr. — Mandarines d'Algérie, 475 à 520 fr. — Oranges d'Algérie, 190 à 225 fr. — Pommes communes, 120 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 150 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin Thomery, 35 à 40 fr. le kg. — Figues sèches d'Algérie, 250 à 350 fr. — Tomates d'Algérie, 550 à 620 fr. — Noix, 380 à 520 fr. — Pois verts, de 550 à 700 fr. — Haricots verts d'Espagne, 1.300 à 1.600 fr. — Artichauts Alger, 85 à 160 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 125 à 350 fr. le cent. — Endives françaises, 260 à 320 fr. — Laitues du Midi, 60 à 90 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.